



BRATWURST BURGER

Ausgangsmaterial

| | |
|-------------------|------------------------------|
| 67.000 kg | Schweinefleisch S II |
| 28.000 kg | Schweinebauchabschnitte S IV |
| 5.000 kg | Eis / Wasser |
| 100.000 kg | Gesamtmasse |

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

| | | |
|-------|-------------------------------------|---------------|
| 18 g | Speisesalz jodiert | |
| 5 g | Schweinsbratwurst Gewürz..... | Art.-Nr. 1437 |
| 2.5 g | Pacofos..... | Art.-Nr. 2375 |
| | zur Ergänzung | |
| 1 g | Zwiebeln geschnitten 2 - 5 mm | Art.-Nr. 1106 |

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial durch die 3 mm scheibe wolfen.
2. Das gewolfte Material mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz gut vermengen bis eine bindige Masse entsteht.
3. Aus dem Brät mit einer Burgerpresse gleich grosse Pattys formen.
4. Die Pattys bei direkter Hitze für ca. drei Minuten von jeder Seite auf dem Grill braten.

Bemerkung, Variante

Die Burger-Brötchen kurz auf dem Grill anwärmen, dann kann der Bratwurst - Burger zusammengestellt werden: Brötchen, Bratwurst-Patty, Zwiebeln, Paprikastreifen und eine leckere BBQ-Sauce, Deckel drauf.

Guten Appetit.